



Scheda Prodotto / Product Sheet: LATTA PREMIUM SELECTION

SP N 802
Rev. 1 del 26/07/2024
Motivo revisione / Reason of
revision: modifiche al
prodotto / product changes

Codice del prodotto / Product code	RG057
	
Denominazione legale del prodotto / Product Legal Name:	Latta assortita contenente due tavolette di cioccolato fondente, una confezione di baci di dama, una crema spalmabile alla nocciola e una confezione di fette biscottate / Assorted tin containing two dark chocolate bars, a box of baci di dama, a hazelnut spread and a packet of rusks
Denominazione commerciale del prodotto / Trade Name:	Confezione in latta assortita: Premium Selection / Assorted tin box: Premium Selection

CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL CHARACTERISTICS:

Sicurezza alimentare Food Safety	<ul style="list-style-type: none"> - HACCP- Il prodotto è conforme al Reg. CE 852/2004 <i>The product complies with Reg. 852/2004</i> - Certificazione BRC <i>BRC Certification</i> - Certificazione IFS <i>IFS Certification</i>
Processo produttivo: Production Process	Confezionamento manuale di prodotti già dotati di imballi primario / <i>Manual packaging of products already equipped with primary packaging</i>
Confezionamento Primario/ Primary packaging:	Pack delle singole referenze / <i>Individual packaging</i>
Confezionamento Secondario Secondary Packaging:	Latta in metallo / Metal tin
Confezionamento Terziario Tertiary Packaging:	Unità singola: Cartone avana contenente 2 pezzi per cartone <i>Single Unit: Cardboard Havana containing 2 pezzi per cartone</i>
Modalità di conservazione Storage	Il prodotto deve essere conservato in un luogo fresco, asciutto, senza odori (temperatura consigliata 14° e i 20°C). <i>The product should be kept in a fresh, dry, odourless place (recommended temperature 14° and 20°C).</i>
Shelf life Shelf life	12 mesi / 12 months
Ean pack Ean each	8026861050048
Ean cartone Ean cardboard	8026861050055



Scheda Prodotto / Product Sheet: LATTA PREMIUM SELECTION

SP N 802
Rev. 1 del 26/07/2024
Motivo revisione / Reason of
revision: modifiche al
prodotto / product changes

Tracciabilità <i>Traceability</i>	Il sistema di tracciabilità è conforme al Reg. 178/2002 <i>Traceability system complies with Reg. 178/2002</i>
INGREDIENTI / Ingredients	
Cioccolato fondente 70% - 50 g	Dark chocolate 70% - 50 g
Pasta di cacao, zucchero di canna	<i>Cane suga, cocoa paste</i>
Cioccolato fondente 80% - 50 g	Dark chocolate 80% - 50 g
Pasta di cacao, zucchero di canna	<i>Cane suga, cocoa paste</i>
Baci di dama al cioccolato fondente – 90 g	Baci di dama with dark chocolate – 90 g
Farina di frumento, zucchero, burro, nocciole (17%), cioccolato fondente 14% (cacao min. 56%. Pasta di cacao, zucchero di canna, burro di cacao, emulsionante: lecitina di soia), miele e sale	<i>Wheat flour, sugar, butter, hazelnuts (17%), dark chocolate 14% (cocoa min. 56%. Cocoa mass, cane sugar, cocoa butter, emulsifier: soya lecithin), honey and salt</i>
Fette biscottate	Fette biscottate
Farina di frumento tipo 0, farina di frumento 1, burro francese, zucchero, scorzone d'arancio (scorza d'arancio, zucchero, sciroppo di glucosio), uova da gallina allevata a terra, tuorlo d'uovo da galline allevate a terra, lievito, estratto di malto d'orzo, sale marino integrale.	<i>Wheat flour type 0, wheat flour 1, French butter, sugar, orange zest (orange peel, sugar, glucose syrup), eggs from free range hens, egg yolk from free range hens, yeast, barley malt extract, whole sea salt</i>
Crema spalmabile alla nocciola	Hazelnut spread
Nocciola Piemonte IGP 48%, zucchero di canna, cacao in polvere, burro di cacao, estratto naturale di vaniglia, emulsionante: lecitina di soia.	<i>Piedmont hazelnuts 48%, cane sugar, cocoa powder, cocoa butter, natural vanilla extract, emulsifier:soy lecithin.</i>

CARATTERISTICHE SENSORIALI / Sensory characteristics	
Sapore <i>Taste</i>	Tipico delle singole referenze caratterizzate dall'intensità del cacao aromatico / Typical of individual references characterized by the intensity of aromatic cocoa
Odore <i>Odour</i>	Tipico delle singole referenze caratterizzate dall'intensità del cacao aromatico / Typical of individual references characterized by the intensity of aromatic cocoa
Colore <i>Colour</i>	Tipico delle singole referenze / Typical of individual references
Texture <i>Consistenza</i>	Tipico delle singole referenze / Typical of individual references



Scheda Prodotto / Product Sheet: LATTA PREMIUM SELECTION

SP N 802
Rev. 1 del 26/07/2024
Motivo revisione / Reason of
revision: modifiche al
prodotto / product changes

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI TAVOLETTA 70% / 70% Chocolate Bar Nutritional Values (100 g):

Grassi <i>Fat</i>	37 g
Di cui saturi <i>Of which saturates</i>	14 g
Proteine <i>Protein</i>	9 g
Carboidrati <i>Carbohydrate</i>	43 g
Di cui zuccheri <i>Of which sugar</i>	30 g
Valore Energetico <i>Energy</i>	kcal: 557 - kJ 2317
Sale <i>Salt</i>	0 g

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI 80% / 80% Chocolate Bar Nutritional Values (100 g):

Grassi <i>Fat</i>	42 g
Di cui saturi <i>Of which saturates</i>	16 g
Proteine <i>Protein</i>	10 g
Carboidrati <i>Carbohydrate</i>	34 g
Di cui zuccheri <i>Of which sugar</i>	20 g
Valore Energetico <i>Energy</i>	kcal: 574 - kJ 2382
Sale <i>Salt</i>	0 g

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI BACI DI DAMA / Nutritional Values (100 g):

Grassi <i>Fat</i>	34 g
Di cui saturi <i>Of which saturates</i>	17 g
Proteine <i>Protein</i>	7 g
Carboidrati <i>Carbohydrate</i>	53 g
Di cui zuccheri <i>Of which sugar</i>	31 g
Valore Energetico <i>Energy</i>	kcal: 558 - kJ 2326
Sale <i>Salt</i>	0.3 g



Scheda Prodotto / Product Sheet: LATTA PREMIUM SELECTION

SP N 802
Rev. 1 del 26/07/2024
Motivo revisione / Reason of
revision: modifiche al
prodotto / product changes

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI FETTE BISCOTTATE /

Rusks Nutritional Values (100 g):

Grassi <i>Fat</i>	13 g
Di cui saturi <i>Of which saturates</i>	8.9 g
Proteine <i>Protein</i>	13 g
Carboidrati <i>Carbohydrate</i>	65 g
Di cui zuccheri <i>Of which sugar</i>	13 g
Valore Energetico <i>Energy</i>	kcal: 437 - kJ 1838
Sale <i>Salt</i>	1.8 g

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI CREMA SPALMABILE ALLA NOCCIOLA /

Hazelnut Spread Nutritional Values (100 g):

Grassi <i>Fat</i>	36 g
Di cui saturi <i>Of which saturates</i>	5 g
Proteine <i>Protein</i>	8 g
Carboidrati <i>Carbohydrate</i>	45 g
Di cui zuccheri <i>Of which sugar</i>	43 g
Valore Energetico <i>Energy</i>	kcal: 547 - kJ 2277
Sale <i>Salt</i>	0 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE /

Microbiological Characteristics

(valori di riferimento/ reference values):

Carica Batterica Totale/ Total Bacterial Charge	< 5000 UFC/g
Enterobatteriacee / Enterobacteriaceae	< 10 UFC/g
Lieviti / Yeasts	< 50 UFC/g
Muffe / Molds	< 50 UFC/g
Salmonella / Salmonella	Assente su 25g
Stafilococco Aureo / Staphylococcus aureus	< 10 UFC/g
E.Coli / E.Coli	< 10 UFC/g



Scheda Prodotto / Product Sheet: LATTA PREMIUM SELECTION

SP N 802
Rev. 1 del 26/07/2024
Motivo revisione / Reason of
revision: modifiche al
prodotto / product changes

CARATTERISTICHE GENERICHE / GENERIC CHARACTERISTICS:

OGM	Assenti (Come prescritto dai regolamenti EC n° 1829/2003 – 1830/2003) <i>Absent (As prescribed by EC regulations n° 1829/2003 - 1830/2003)</i>
Radiazioni Irradiation	Il prodotto e i suoi ingredienti non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti secondo le disposizioni della Direttiva CE 1999/2, Direttiva CE 1999/3 e il D.lgs 94/01 e succ. agg. <i>The product and its ingredients have not been treated with ionising radiation in accordance with the provisions of EC Directive 1999/2, EC Directive 1999/3 and Legislative Decree 94/01 and subsequent amendments.</i>
Contaminanti Contaminants	Residui di contaminanti nel rispetto del Reg. CE 1881/2006 e succ. agg. <i>Contaminant residues in accordance with EC Reg. 1881/2006 and subsequent amendments</i>

SCHEDA ALLERGENI / ALLERGEN CARD:

(Tale elenco osserva le disposizioni dell'All. to III bis della Direttiva 2003/89/CE.) /
(This list complies with the provisions of Annex IIIa to Directive 2003/89/EC.):

ALLERGENI / ALLERGEN	Ingredienti/ Ingredients	In linea produttiva / in the production lines	In Stabilimento in the factory Cross Contaminations
Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut e altri prodotti derivati / <i>Cereals containing gluten: wheat, rye, barley, oats, spelt, Kamut and other derived products.</i>	SI / YES	SI / YES	SI / YES
Crostacei e prodotti derivati / <i>Crustaceans and derived products</i>	NO	NO	NO
Uova e prodotti derivati / <i>Eggs and derived products.</i>	SI / YES	SI / YES	SI / YES
Pesce e prodotti derivati / <i>Fish and derived products.</i>	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti derivati / <i>Peanuts and derived products</i>	NO	NO	SI / YES
Soia e prodotti derivati / <i>Soya and derived products.</i>	SI / YES	SI / YES	SI / YES
Latte e prodotti derivati / <i>Milk and derived products.</i>	SI / YES	SI / YES	SI / YES
Frutta a guscio e derivati (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) / <i>Shell fruits and derivatives (almonds, hazelnuts, walnuts, nuts, pecan nuts, Brazil nuts, pistachios, Queensland nuts)</i>	SI / YES	SI / YES	SI / YES
Sedano, senape e prodotti derivati / <i>Celery, mustard and derived products.</i>	NO	NO	SI / YES
Semi di sesamo e prodotti derivati / <i>Sesame seeds and derived products</i>	NO	NO	SI / YES
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/L espressi come SO ₂ / Sulfuric anhydride and sulphites in concentrations above 10 mg / kg or 10 mg / L expressed as SO ₂ .	NO	NO	NO
Molluschi / <i>Shellfish</i>	NO	NO	NO
Lupini / <i>Lupins</i>	NO	NO	NO